

令和7年度

## 授業概要（シラバス）

科目名	食品と栄養の特性（食品学）		担当者氏名		飛岡美春（管理栄養士）
	（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを理解する。				
授業概要	食品の特徴と性質				
授 業 計 画 表	1	穀類			
	2	穀類			
	3	いもおよびでんぷん類			
	4	いもおよびでんぷん類			
	5	砂糖および甘味類			
	6	砂糖および甘味類			
	7	豆類			
	8	豆類／種実類			
	9	種実類			
	10	野菜類			
	11	野菜類／果実類			
	12	果実類			
	13	きのこ類			
	14	藻類			
	15	魚介類			
	16	魚介類			
	17	食肉類			
	18	食肉類			
成績評価基準	レポート試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性 新調理師養成教育全書 必携問題集 新調理師養成教育全書 オールガイド食品成分表 新調理師養成教育全書 原色食品図鑑				

令和7年度

## 授業概要（シラバス）

科目名	食品と栄養の特性（食品学）		担当者氏名		飛岡美春（管理栄養士）
	（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを理解する。				
授業概要	食品の特徴と性質				
授 業 計 画 表	1	卵類			
	2	卵類			
	3	乳類			
	4	乳類			
	5	油脂類			
	6	油脂類／菓子類			
	7	菓子類			
	8	嗜好飲料類			
	9	調味料および香辛料類			
	10	調味料および香辛料類			
	11	調理加工食品類			
	12	調理加工食品類			
	13	ゲル状食品			
	14	ゲル状食品			
	15	特別用途食品			
	16	保健機能食品			
	17	保健機能食品			
	18				
成績評価基準	レポート 試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性 新調理師養成教育全書 必携問題集 新調理師養成教育全書 オールガイド食品成分表 新調理師養成教育全書 原色食品図鑑				

## 授業概要（シラバス）

科目名	食品と栄養の特性（栄養学）		担当者氏名		小川裕美子（栄養士） 民間企業勤務
	（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標	エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得し、食品・栄養と健康の関わりを理解する。また健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要	栄養素の機能と健康				
授業 計 画 表	1	栄養素の種類			
	2	栄養素の種類			
	3	栄養素の種類			
	4	栄養素の種類			
	5	食品の成分と体の成分			
	6	食品の成分と体の成分			
	7	食品の成分と体の成分			
	8	食品の成分と体の成分			
	9	食品中の栄養素と健康			
	10	食品中の栄養素と健康			
	11	食品中の栄養素と健康			
	12	食品中の栄養素と健康			
	13	炭水化物			
	14	炭水化物			
	15	炭水化物とは			
	16	炭水化物の種類			
	17	炭水化物の種類			
	18	炭水化物の種類			
成績評価基準	レポート試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性 新調理師養成教育全書 オールガイド食品成分表 新調理師養成教育全書 必携問題集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	食品と栄養の特性（栄養学）		担当者氏名		小川裕美子（栄養士） 民間企業勤務
	（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得し、食品・栄養と健康の関わりを理解する。また健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要	栄養素の機能と健康				
授業 計 画 表	1	脂質とは			
	2	脂質の種類			
	3	たんぱく質とは			
	4	たんぱく質とは			
	5	たんぱく質の種類			
	6	たんぱく質の種類			
	7	たんぱく質の種類			
	8	たんぱく質の栄養価			
	9	たんぱく質の栄養価			
	10	たんぱく質の栄養価			
	11	ビタミンとは			
	12	ビタミンの種類			
	13	ビタミンの種類			
	14	ミネラルとは			
	15	ミネラルの種類			
	16	水分			
	17	機能性成分			
	18				
成績評価基準	レポート 試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性 新調理師養成教育全書 オールガイド食品成分表 新調理師養成教育全書 必携問題集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	食品の安全と衛生（衛生法規） ( 1 ) 単位		担当者氏名		細貝巖（弁護士） 法律事務所所長
			学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解する。				
授業概要	健康づくり 調理師と食育 食生活と健康関連法令 食品安全対策にかかわる法律				
授 業 計 画 表	1	目的、責務の明確化他 第1条～第16条			
	2	保健指導・栄養指導の実施他 第17条～第33条			
	3	目的、基本理念他 第1条～第13条			
	4	基本的施策他 第14条～第25条			
	5	目的、調理師の免許他 第1条～第5条			
	6	調理師の設置他 第6条～第11条			
	7	免許の申請他 第1条～第10条			
	8	試験事務規定他 第11条～第20条			
	9	第1章 調理師の免許等 第1条～第30条			
	10	第1章 総則 目的他 第1条～第33条			
	11	食品衛生法の目的			
	12	関係者の責務			
	13	清潔衛生の原則と食品の販売禁止			
	14	営業に関する規制			
	15	食品安全基本法の目的			
	16	食品安全基本法の目的			
	17	食品安全性確保に関する基本理念／責務と役割			
	18				
成績評価基準	レポート試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 食品の安全と衛生 新調理師養成教育全書 必携問題集				

令和7年度

## 授業概要（シラバス）

科目名	調理理論と食文化概論（食文化概論）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 林訓美（専門調理師） 専門店オーナー
	( 0.5 ) 単位		学習形態		
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	18 時間
授業目標	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要	食と文化 世界の料理と食文化 日本の食文化				
授業 計 画 表	1	食文化とは何か			
	2	食文化の相対性			
	3	自然環境と食文化／宗教と食物禁忌			
	4	食法、調理法などの多様性／食と伝播と変容			
	5	異文化交流による食の国際化／食生活の変容と食文化の創造			
	6	異文化交流による食の国際化／食生活の変容と食文化の創造			
	7	世界の食事情			
	8	世界の食事情			
	9	中国料理の変遷／中国料理の特徴と系統			
	10	中国料理の変遷／中国料理の特徴と系統			
	11	中国料理様式／中国料理の食事作法			
	12	中国料理様式／中国料理の食事作法			
	13	原始（縄文、弥生時代）／古代（古墳、飛鳥、奈良、平安時代）／中世（鎌倉、室町、安土桃山時代）			
	14	原始（縄文、弥生時代）／古代（古墳、飛鳥、奈良、平安時代）／中世（鎌倉、室町、安土桃山時代）			
	15	近世（江戸時代）／近代（明治、大正、昭和時代初期）			
	16	近世（江戸時代）／近代（明治、大正、昭和時代初期）			
	17	現代（終戦以降）／日本料理の特徴			
	18	現代（終戦以降）／日本料理の特徴			
成績評価基準	レポート試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論 新調理師養成教育全書 必携問題集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	調理理論と食文化概論（食文化概論）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 林訓美（専門調理師） 専門店オーナー
	（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	17 時間
授業目標	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要	日本の食文化 世界の料理と食文化				
授業 計 画 表	1	日本料理様式／日本料理の食事作法			
	2	日本料理様式／日本料理の食事作法			
	3	食文化の地域性／行事食、郷土料理			
	4	食文化の地域性／行事食、郷土料理			
	5	食生活の現状／食文化の未来			
	6	食生活の現状／食文化の未来			
	7	西洋料理の変遷／西洋料理の特徴			
	8	西洋料理の変遷／西洋料理の特徴			
	9	西洋料理の変遷／西洋料理の特徴			
	10	西洋料理の変遷／西洋料理の特徴			
	11	西洋料理様式／西洋料理の食事作法			
	12	西洋料理様式／西洋料理の食事作法			
	13	西洋料理様式／西洋料理の食事作法			
	14	西洋料理様式／西洋料理の食事作法			
	15	アジアの料理／中東の料理			
	16	アジアの料理／中東の料理			
	17	中南米の料理			
	18				
成績評価基準	レポート試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論 新調理師養成教育全書 必携問題集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	調理実習（西洋料理）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 山本春奈（専門調理師）
	（ 1.5 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標	<p>調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。</p> <p>調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。</p>				
授業概要	西洋料理業界の概要 基本調理法 ブイヨン・ポタージュ オードブル・ウー ポワソン・ヴィアンド				
授業 計 画 表	1	仏・伊料理の営業形態／西洋料理店の組織と役割／包丁の材質／研ぎ方、基本切り			
	2	基本的調理法による料理の分類とコースの構成／器具の名前、使い方、特徴／各々の使い方と特徴			
	3	ブイヨン・ド・レギューム／ブイヨン・ド・ヴォライユ／コンソメ・ヴォライユ			
	4	褐色系のフォン・ブラン／白色系のフォン・ブラン／ソースベシャメル／ソース マヨネーズ／プール・メートル・ドテル			
	5	野菜・きのこ・豆類を使ったオードブルレモンクリームのパルフェ 季節のフルーツと共に			
	6	魚介・肉類を使ったオードブル真鯛のカルパッチョ ビーツの泡と共に			
	7	テリーヌ・ド・プリムール オーキッド風			
	8	スクランブルエッグブレンオムレツ			
	9	具入りオムレツ			
	10	ポタージュ・クレームポタージュ・リエかぼちゃのクリームスープ			
	11	スープ・ア・ロニオン・グラティネ			
	12	フィヤベース			
	13	ソール・ア・ラ・ボンヌ・ファミ			
	14	サーモン・ア・ラ・ムニエール			
	15	フィレ・ド・ドラド・ソテー・ソース・オ・ヴァン・ルージュ			
	16	コキュー・サン・シャック・ポフレ			
	17	フィレ・ド・ブフ・クリエ・ソース・ベリゲー・カロット・グラッセ			
	18	ブーレ・ソテー・オ・シャンピニオン			
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	調理実習（西洋料理）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 山本春奈（専門調理師）
	（ 1.5 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。				
授業概要	ヴィアンド／レギューム／アントルメ アンティパスト／プリモピアット／セコンドピアット／ピッツァ／コントルノ／ドルチェ 実技試験				
授業 計 画 表	1	カレ・ダニョー・ロティ・オ・フィーヌ・ゼルブ			
	2	サラダ・ニソワーズ			
	3	グラタン・ド・ポム・ア・ラ・ドーフィノワ			
	4	ブランマンジェ／クレーム・ブリュレ			
	5	バヴァロア			
	6	ブロード・ディ・カルネ／スーゴ・ディ・カルネ／サルサ・ディ・ポモドーロ			
	7	グラティナーテ・ディ・サルディーネ／カプレーゼ			
	8	ミネストローネ／クレーマ			
	9	ボルチーニ茸のリゾット			
	10	小海老のトマトクリームソース			
	11	ペンネ・アラビアータ／ニョッキ・ディ・パターテ			
	12	コン・ポモドーロ・アツラ・ロマーナ			
	13	アバッキオ・アツラ・カチャトーラ			
	14	アクアパッツァ			
	15	ピッツァ マルゲリータ／カルツォーネ／カポナータ／ペペロナータ			
	16	ティラミス			
	17	実技試験 基本切り			
	18				
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	調理実習（中国料理） ( 1.5 ) 単位		担当者氏名		林 訓美（専門調理師） 専門店オーナー
			学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標	<p>調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。</p> <p>調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。</p>				
授業概要	<p>中国料理とは</p> <p>中国料理の基本</p> <p>冷菜と冷菜技法</p> <p>油烹法</p> <p>汽烹法</p> <p>水烹法</p>				
授業計画表	1	中国料理の学習段階／包丁と基本切り			
	2	包丁と基本切り／鍋の使い方			
	3	棒々鶏			
	4	什景拌菜			
	5	姜汁墨魚／皮蛋豆腐			
	6	青椒肉絲			
	7	回鍋肉			
	8	香葱蒜海瓜／炒什錦菜			
	9	香油鶏塊			
	10	腰果鶏丁			
	11	糖醋肉塊			
	12	芙蓉蟹			
	13	滑炒栗子魷			
	14	青梗扣肉			
	15	芙蓉鶏脯湯			
	16	紅燒鷄翅			
	17	干燒蝦仁			
	18	麻婆豆腐			
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	<p>新調理師養成教育全書 調理実習</p> <p>新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集</p> <p>新調理師養成教育全書 必携問題集</p>				

## 授業概要（シラバス）

科目名	調理実習（中国料理）		担当者氏名		林 訓美（専門調理師） 専門店オーナー
	（ 1.5 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標	<p>調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。</p>				
授業概要	<p>水烹法 甜菜技法 点心技法 実技試験</p>				
授 業 計 画 表	1	鶏蛋花湯／粟米湯			
	2	白緑円子湯			
	3	太平燕			
	4	特殊材料とその使い方／搾菜豆腐湯			
	5	開花白菜鍋			
	6	木瓜碧緑球			
	7	烏龍茶蛋糕／胡麻団子			
	8	水餃子			
	9	鍋貼餃子			
	10	什景炒飯			
	11	春捲			
	12	猪肉焼売			
	13	什景炸麵			
	14	冷拌麵			
	15	福建炒米粉			
	16	福建炒飯			
	17	実技試験 基本切り			
	18				
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	<p>新調理師養成教育全書 調理実習</p> <p>新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集</p> <p>新調理師養成教育全書 必携問題集</p>				

## 授業概要（シラバス）

科目名	調理実習（日本料理） ( 1.5 ) 単位		担当者氏名		水上利夫（専門調理師） ホテル勤務
			学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標	<p>調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。</p> <p>調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。</p>				
授業概要	<p>日本料理について</p> <p>材料の扱いと下処理</p> <p>調味料</p> <p>椀物</p> <p>飯物</p> <p>変わり寿司</p> <p>和え物</p> <p>焼き物</p> <p>煮物</p> <p>蒸し物</p> <p>酢の物</p> <p>お造り</p> <p>揚げ物</p> <p>麺料理</p> <p>実技試験</p>				
授 業 計 画 表	1	服装、頭髪、手指、その他／衛生について／器具の種類と特徴／包丁と切り方			
	2	野菜、魚介、肉、卵類について			
	3	一番出汁、二番出汁／鯛の潮仕立て			
	4	筍御飯			
	5	ちらし寿司			
	6	山菜の辛子和え／ホタルイカと山菜のお浸し			
	7	鱈素焼き			
	8	蒟の信田巻き			
	9	茶碗蒸し、信州蒸し			
	10	小鰻の南蛮漬／若布と胡瓜の酢の物			
	11	鰯の造り、細魚の昆布			
	12	かつおのたたき			
	13	鰻の塩焼き			
	14	天麩羅			
	15	変わり揚げ			
	16	冷やし三食素麺			
	17	実技試験 厚焼き卵			
	18				
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	<p>新調理師養成教育全書 調理実習</p> <p>新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集</p> <p>新調理師養成教育全書 必携問題集</p>				

令和7年度

## 授業概要（シラバス）

科目名	総合調理実習 ( 1.5 ) 単位		担当者氏名		水上利夫（専門調理師） ホテル勤務
			学習形態		実習・講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。				
授業概要	調理施設 調理設備 調理システム				
授業 計 画 表	1	建物概要			
	2	建築設備概要			
	3	作業環境			
	4	調理施設のトレンド			
	5	基本計画のポイント			
	6	調理機器の分類①			
	7	調理機器の分類②			
	8	調理施設のエネルギー①			
	9	調理施設のエネルギー②			
	10	調理機器の選択			
	11	調理機器の使い方と清掃、手入れ			
	12	調理システムとは①			
	13	調理システムとは②			
	14	調理システムの種類と特徴①			
	15	調理システムの種類と特徴②			
	16	業務別調理システムの適合性①			
	17	業務別調理システムの適合性②			
	18	業務別調理システムの適合性③			
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 総合調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	高度調理技術実習（基本調理技術実習） （ 1.5 ）単位		担当者氏名		水上利夫（専門調理師） ホテル勤務
			学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要	実習の心得 包丁の種類・材質・持ち方・姿勢・研ぎ方 切り方 炊飯について 魚の卸し だし 卵料理 材料の扱いと下処理 剥き物 包丁の使い方 まとめ				
授業計画表	1	服装・頭髪・手指・身嗜み／実習室の使い方・清掃／材料の使い方			
	2	和・洋・中の包丁と使い方／包丁の研ぎ方、特徴			
	3	基本切り			
	4	桂剥き			
	5	筍ご飯			
	6	下準備～三枚卸し／南蛮漬			
	7	五枚卸し／唐揚げ			
	8	手開き／鰯の蒲焼き			
	9	昆布と鰹節について／だしの取り方(昆布)／お吸い物			
	10	一番・二番だし／味噌汁／他のだし			
	11	厚焼き卵			
	12	厚焼き卵			
	13	茶碗蒸し			
	14	かき揚げ			
	15	鶏の唐揚げ			
	16	ねじ梅・ねじ桜／蛇腹・茶筌			
	17	ねじ梅・ねじ桜／蛇腹・茶筌			
	18	各種切り方の復習			
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

令和7年度

## 授業概要（シラバス）

科目名	高度調理技術実習（現代調理技術実習）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 西川和浩（調理師） ホテル勤務 森田俊一（調理師） 山本春奈（専門調理師）
	( 1.5 ) 単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要	日本料理/フランス料理/イタリア料理				
授業 計 画 表	1	桜海老御飯／かきあげ			
	2	春子鯛の姿造り			
	3	フレッシュフォワグラのソテー			
	4	牛ヒレ肉の岩塩包み焼き ヴァニラの香り			
	5	真鯛のポワレ 冷たいトマトソース			
	6	ウズラのロースト シェリービネガーソース			
	7	才巻海老とフィレソールのポッシェ			
	8	鮮魚のカルパッチョ ビーツの泡と共に			
	9	紅茶のクレームブリュレ			
	10	オマール海老のロースト 栗のグラッセ添え ローズマリー風味の赤ワインソース			
	11	オレキエッテとドライトマトのビアンコ			
	12	フルーツマトの冷製カッペリーニ			
	13	豚肩ロースのトマトソース煮込み			
	14	新鮮野菜と帆立のクスクス バジルの香り			
	15	苺のスープ仕立てとビアンコアンジャーレ			
	16	苺の冷たいフェデーリーニ			
	17	オレキエッテ／ホタルイカと大豆のアーリオオーリオペロンチーノ			
	18	ボタン海老とホワイトアスパラのマスタード和え			
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	高度調理技術実習（現代調理技術実習）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 林訓美（専門調理師） 専門店オーナー
	（ 1 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要	フランス料理 中国料理				
授 業 計 画 表	1	仔羊のカレ／骨付ローストペルシャード			
	2	茸のクリームスープ			
	3	咖利春捲			
	4	海老入り五目野菜焼きそば			
	5	黒胡麻と白米の甘味汁粉			
	6	五目炒飯			
	7	豆腐入り五目野菜のとろみスープ			
	8	白玉の緑茶ココナッツ団子			
	9	真鯛と青菜のくずしスープ			
	10	福建式ビーフン			
	11	三種類のせん切り材料の和え物			
	12	皮蛋と包子			
	13	胡麻団子揚げ			
	14	水餃子			
	15	干し椎茸と小松菜の汁麺			
	16	中華粥			
	17	火鍋子			
	18	海老の衣揚げ			
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	高度調理技術実習（現代調理技術実習）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 林訓美（専門調理師） 専門店のオーナー
	（ 1 ）単位			学習形態	実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要	フランス料理 中国料理 実技試験				
授 業 計 画 表	1	ハンバーグ デミグラスソース			
	2	グラチネ			
	3	田舎風杏仁豆腐			
	4	肉入り野菜たくさん焼売			
	5	蒸しカステラ			
	6	揚げドーナツ			
	7	さつまいもと牛ヒレ肉の炒め物			
	8	鯖揚げの黒酢あんかけ			
	9	蒸し冬瓜の挽肉あんかけ			
	10	鶏肉の薬味ソース			
	11	粽子			
	12	五日うま煮飯			
	13	卵入り炒飯			
	14	野菜の甘酢漬			
	15	鶏肉のカシューナッツ揚げ			
	16	酸辣湯			
	17	皮蛋			
	18				
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	フードサービス実習（フードサービス論）		担当者氏名		比谷茂（ホスピタリー・コーディネーター） ホテル勤務
	（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。				
授業概要	接遇・接客の基本 マナーとプロトコールについて 社会人のマナーについて ホテルの歴史／ホテルの仕事について／ホテルの商品について／ホテルの人物像・リーダー論 観光立国 サービスとホスピタリティ 社会情勢とフードサービス				
授業 計 画 表	1	サービス論概論			
	2	接遇及び接客の基本について学ぶ／あいさつの重要性			
	3	社会人としてのマナーについて学ぶ			
	4	社会人としてのマナーについて学ぶ			
	5	プロトコール／良いコミュニケーション能力			
	6	報・連・相の基本／5W・1H			
	7	電話応対／名刺・席次について			
	8	日本のホテル			
	9	ヨーロッパのホテル			
	10	アジアのホテル／アメリカのホテル			
	11	観光全般にスポットが当たるようになったきっかけ／インバウンド／世界遺産について			
	12	仕事の内容			
	13	客室、レストラン、宴会について			
	14	ホテル・ホスピタリティ産業での人物像			
	15	料理を引き立てるサービスとは			
	16	新商品開発に伴うホスピタリティ			
	17	オリンピック開催の意味・意義について学ぶ			
	18				
成績評価基準	レポート試験				
使用テキスト等					

令和7年度

## 授業概要（シラバス）

科目名	フードサービス実習（セーフティ・フード・マネジメント）		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務 小川裕美子（栄養士） 民間企業勤務
	（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	17 時間
授業目標	飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。				
授業概要	表示項目 食品衛生法 T A S 法 食品添加物 食品関係マーク 食品安全基本法 表示作成				
授 業 計 画 表	1	表示方法			
	2	加工食品／遺伝子組換え			
	3	アレルギー／輸入された加工食品の表示			
	4	食品衛生法			
	5	TAS法			
	6	食品添加物の表示			
	7	食品衛生法			
	8	TAS法			
	9	景品表示法			
	10	計量法			
	11	健康増進法			
	12	薬事法			
	13	食品安全基本法			
	14	作成①			
	15	作成②			
	16	作成③			
	17	作成④			
	18				
成績評価基準	レポート試験				
使用テキスト等					

## 授業概要（シラバス）

科目名	高度調理技術実習（高度調理技術実習）		担当者氏名		西川和浩（調理師） ホテル勤務 山本春奈（専門調理師）
	（ 1 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要	日本料理 フランス料理 イタリア料理				
授業 計 画 表	1	鯛のつみれ／さざえのぬた			
	2	鯛の兜煮／松皮造り			
	3	牛フィレ肉とおこげの絶品アンサンブル			
	4	ピスタチオをまぶした真鯛のロティー ヘーゼルナッツの薫り			
	5	ホタテとセロリラブの／タルト仕立て			
	6	ヴィシソワーズ			
	7	仔羊のソテー エシャロットコンフィのソース仕立て			
	8	赤ピーマンのムース ウニ添えトマトのジュレと共に			
	9	フォアグラをしのばせた仔羊フィレ肉のフィロー包み焼き ポルチーニ茸のソース			
	10	緑のタリアッテレ 白トリュフの香りをつけた茸のクリームソース			
	11	モッツァレラチーズと生ハムのクロスティーニ ローマ風			
	12	ラザニア・アブルッツォ			
	13	ブルスケッタ			
	14	カルボナーラ			
	15	鱸のロースト リグーリア風			
	16	仔羊のカチャトラ ローマ風の煮込みで			
	17	香草風味のポテトをまとった仔羊のローフ肉タイムソース			
	18	ポロ・ア・ラ・ディアボロ			
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

令和7年度

## 授業概要（シラバス）

科目名	高度調理技術実習（高度調理技術実習）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 西川和浩（調理師） ホテル勤務 森田俊一（調理師） 山本春奈（専門調理師）
	( 1 ) 単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要	日本料理/フランス料理/イタリア料理/実技試験				
授業計画表	1	真鱈の親子蒸し			
	2	揚げ海老芋 新ピースあん白魚雲丹衣揚げ			
	3	地鶏のドラゴン焼き朴葉包み			
	4	フレッシュ帆立貝とタブーレの一皿 フランボワーズの香り			
	5	ボタン海老とホワイトアスパラのマスタード添え			
	6	越後もち豚フィレ肉のラルド巻き バジルの香り			
	7	舌平目の詰め物 オマールディン			
	8	挽肉とゆで卵のパイ包み焼き			
	9	フォアグラのソテー バルサミコソース			
	10	鰯のマリネ 夏野菜添え			
	11	季節の野菜と帆立貝のセモリナ粉フリット			
	12	真ダコのカルパッチョ とんぶりソース			
	13	ピッツァ3種			
	14	甘鯛鱗焼き サフラン風味の泡と共に			
	15	クールジェットで巻いた帆立貝のシャンパン蒸し 雲丹風味ソース			
	16	オレキエッテとドライトマトのビアンコ			
	17	実技試験 パスタ			
	18				
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

授業概要（シラバス）

科目名	調理実習（西洋・中国料理）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 林訓美（専門調理師） 専門店オーナー
	( 1 ) 単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標	<p>調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。</p> <p>調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。</p>				
授業概要	<p>西洋料理</p> <p>中国料理</p>				
授業 計 画 表	1	テリーヌ・ド・プリムール オーキッド風			
	2	鴨胸肉のロースト オレンジ風味／舌平目のムニエル			
	3	蒸し鶏と胡瓜の辛子和え			
	4	海老ワンタンスープ			
	5	豚挽肉と茄子の四川風辛味煮			
	6	カニ爪の揚げ物			
	7	大葉と大根入り海老炒飯			
	8	カニ玉の大根卸しあんかけ			
	9	八宝菜			
	10	什錦炒麵			
	11	海の幸の春巻			
	12	ヒナ鶏の味噌炒め			
	13	車海老の香り揚げ			
	14	牛肉と山くらげの炒め物			
	15	平目のカレー炒め			
	16	象眼切りさつまいもと牛フィレ肉の炒め			
	17	蕪の肉詰めあんかけソース			
	18	海の幸の梅がゆ			
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	<p>新調理師養成教育全書 調理実習</p> <p>新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集</p> <p>新調理師養成教育全書 必携問題集</p>				

## 授業概要（シラバス）

科目名	調理実習（西洋・中国料理）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 林訓美（専門調理師） 専門店オーナー
	（ 1 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	<p>調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。</p> <p>調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。</p> <p>調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。</p>				
授業概要	西洋料理 中国料理				
授業 計画 表	1	カニクリームコロッケ／ローストポーク			
	2	ローストチキン			
	3	ウーロン茶の月見団子			
	4	海老入りミニライス／コロッケのチリソース			
	5	黒胡麻と白米の甘味汁粉			
	6	真鱈の福建風葱生姜焼			
	7	煮豚			
	8	海老上海麺／肉団子と揚げ茄子の生姜スープ			
	9	大海老のからしケチャップ煮			
	10	干海老と芽キャベツのスープ			
	11	ヒナ鶏とカシューナッツの甘酢炒め			
	12	揚げ肉団子の甘酢餡			
	13	鶉の卵焼売			
	14	大海老のチリソース			
	15	春雨のフカヒレ仕立てスープ			
	16	肉団子焼きそば			
	17	丸子			
	18				
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	調理実習（日本・西洋・イタリア料理）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 西川和浩（調理師） ホテル勤務 森田俊一（調理師） 山本春奈（専門調理師）
	（ 1.5 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。				
授業概要	日本料理 西洋料理 イタリア料理 実技試験				
授業 計 画 表	1	吸物			
	2	帆立擬製豆腐			
	3	胡麻をまぶしたもち豚のロースト ポルト酒のソース			
	4	イベリコ豚のこんがりソテー ロックフォールソース			
	5	真鯛のポワレトマトの冷たいソース			
	6	豚肩ロースのロティ― シェリー酒ビネガーソース			
	7	鱈のロースト 大根のヴァブール 貝の泡ソース			
	8	野菜のテリーヌ			
	9	ローストポーク			
	10	ピッツァ マルゲリータ			
	11	食品衛生法の目的			
	12	生雲丹と枝豆の冷たいフェデーニ 鮪のカルパッチョ添え			
	13	仔牛肉のカツレツ			
	14	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み			
	15	マルタリアーティ／豚バラ肉のシチリア風トマトソース和え			
	16	牛ヒレ肉の香草風味グラティナート			
	17	実技試験 一皿を仕上げる			
	18				
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集				

## 授業概要（シラバス）

科目名	食品と栄養の特性（食品学） ( 0.5 ) 単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
			学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	18 時間
授業目標	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを理解する。				
授業概要	食品の加工と貯蔵 食品の生産と流通				
授 業 計 画 表	1	食品の加工の目的			
	2	食品の加工の目的			
	3	食品の加工法			
	4	食品の加工法			
	5	微生物の利用			
	6	微生物の利用			
	7	食品の貯蔵の目的			
	8	食品の貯蔵の目的			
	9	食品の貯蔵法			
	10	食品の貯蔵法			
	11	わが国の食品の生産			
	12	わが国の食品の生産			
	13	海外から輸入される食品			
	14	海外から輸入される食品			
	15	食品の流通の仕組み			
	16	食品の流通の仕組み			
	17	各食品の流通経路			
	18	各食品の流通経路			
成績評価基準	レポート試験				
使用テキスト等	新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性 新調理師養成教育全書 必携問題集 新調理師養成教育全書 オールガイド食品成分表 新調理師養成教育全書 原色食品図鑑				